

# MENUS ECOLES

Le menu est susceptible de changer selon arrivage  
La majorité de nos légumes sont certifiés GRTA

DATES	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 19 6 au 10 mai 2019	<p>Pain au maïs Salade croquante aux herbes du jardin (cerfeuil, ciboulette GRTA)</p> <p>Saucisse de veau grillée Jus à la moutarde douce GRTA Tagliatelle Printanière de légumes</p> <p>Petit suisse aux fruits</p>	<p>Pain GRTA Batavia et tartare de légumes à l'huile de noix GRTA</p> <p>Beignets de cabillaud au four façon fish &amp; chips, sauce tartare maison au fromage blanc Riz basmati et trilogie de poivrons grillés</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain GRTA Tomate mozzarella au basilic frais et salade verte</p> <p>Cuisse de canette rôtie aux champignons de Paris frais Pommes boulangère Duo de carottes vapeur à la ciboulette fraîche</p> <p>Fromage portion</p>	<p>Pain GRTA Salade mêlée GRTA Taboulé maison</p> <p>Tarte aux poireaux Aubergines fondantes au Grana Padano râpé</p> <p>Mousse au chocolat</p>
SEMAINE 20 13 au 17 mai 2019	<p>Pain GRTA Chou chinois et effiloché de carotte jaune façon coleslaw</p> <p>Escalope de dinde viennoise au four (citron bio) Blézotto (GRTA) pilaf Poêlée d'épinards en branche</p> <p>Salade de fruits frais</p>	<p>Pain GRTA Jus de pomme (GRTA) Salade frisée, cubes d'edam et croûtons</p> <p>Omelette aux fines herbes Cornettes bio Minute de courgettes</p> <p>Crème dessert</p>	<p>Pain GRTA Concombre à la menthe fraîche et panaché de verdure GRTA</p> <p>Dos de colin rôti en croûte d'épices douces Riz complet du Simplon Ratatouille maison</p> <p>Fromage blanc GRTA</p>	<p>Pain GRTA Salade campagnarde (lardons, noix)</p> <p>Cuisse de poulet braisée au miel GRTA Pommes rissolées Mousseline de céleri</p> <p>Fraises au sucre</p>
SEMAINE 21 20 au 24 mai 2019	<p>Pain GRTA Crudités assorties Jus de fruit GRTA</p> <p>Duo de cannellonis végétariens gratinés (ricotta, épinards - légumes méditerranéens) Sauce napolitaine aux tomates fraîches (GRTA) (Gruyère suisse)</p> <p>Melon</p>	<p>Pain GRTA Duo de feuilles de chêne GRTA et betterave crue râpée</p> <p>Filet de limande meunière au four Vinaigrette tiède aux radis Gnocchis poêlés Brocolis vapeur aux amandes torréfiées</p> <p>Cake au citron</p>	<p>Pain GRTA Œufs (GRTA) mimosa et ciboulette, salade mêlée</p> <p>Mijoté de bœuf Jus à l'échalote confite Purée de pommes de terre GRTA Haricots verts</p> <p>Compote de fruits de saison maison</p>	<p>Pain GRTA Céleri façon rémoulade au fromage blanc et salade romaine GRTA</p> <p>Roti de porc à la dijonnaise Blé pilaf Chou-fleur persillé</p> <p>Yaourt aux fruits</p>
SEMAINE 22 27 au 31 mai 2019	<p>Pain GRTA Batavia et macédoine de légumes frais Jus de fruit GRTA</p> <p>Fricassée de dinde provençale Pilaf d'épeautre GRTA Fenouil étuvé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pain GRTA Cubes de melon à la menthe fraîche Iceberg persillée</p> <p>Steak haché de bœuf Sauce au poivre doux Roestis au four, petits pois</p> <p>Fromage portion</p>	<p>Ascension</p>	<p>Pain GRTA Salade coleslaw légère et pommes de terre GRTA en salade</p> <p>Pizza aux légumes du soleil (tomate, courgette, aubergine) Mozzarella râpée</p> <p>Abricot</p>